

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алукриева Алена Сергеевна
Должность: Директор ГАУ КО ПОО КСТ
Дата подписания: 15.06.2023 16:16:49
Уникальный программный ключ:
00 ee b2 eb 62 a0 9a e5 7e

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация "Колледж сервиса и туризма"

УТВЕРЖДАЮ

*План одобрен Методическим советом ГАУ КО
ПОО КСТ*

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

*Директор ГАУ КО
ПОО КСТ* _____ *Алукриева Алена Сергеевна*
"__" _____ 20__ г.

Протокол № 6 от 15.06.2023

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Кафедра: КСТ
Факультет: КСТ

Квалификация: <i>Специалист по поварскому и кондитерскому делу</i>
Программа подготовки: <i>базовая</i>
Форма обучения: <i>Очная форма</i>
Срок получения образования по ОП: <i>2 г. 10 м.</i>
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: <i>среднее общее образование</i>

Год начала подготовки (по учебному плану) _____ 2023

Образовательный стандарт (ФГОС) _____ № 1565 от 09.12.2016

Виды деятельности
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

-	-	-	Форма контроля				Итого акад. часов							Объем ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспер тное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	
Считать в плане	Индекс	Наименование													Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого		
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							4464	4464	3880	3784	242	342	3336	3250	1214	612	864	612	864	612	900	
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл							696	696	568	560	110	18	482	420	276	80	164	74	154	160	64	
+	ОГСЭ.01	Основы философии			3		56	56	48	48	8		24	36	20				56			
+	ОГСЭ.02	История			2		56	56	48	48	8		24	36	20		56					
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4				202	202	164	156	20	18	165	154	48	46	64	36	56			
+	ОГСЭ.04	Физическая культура			246		208	208	164	164	44		161	162	46	34	44	38	42	28	22	
+	ОГСЭ.05	Психология общения			5		78	78	68	68	10		51	32	46					78		
+	ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности			5		54	54	40	40	14		30		54					54		
+	ОГСЭ.07	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			6		42	42	36	36	6		27		42						42	
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл							218	218	180	172	20	18	133	180	38	76	142					
+	ЕН.01	Химия	2				178	178	144	136	16	18	115	144	34	76	102					
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования			2		40	40	36	36	4		18	36	4		40					
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл							764	764	642	610	50	72	522	606	158	150	214	96	178	126		
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	2				100	100	78	70	4	18	65	64	36	38	62					
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	2				120	120	96	88	6	18	79	96	24	42	78					
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			2*		70	70	64	64	6		48	64	6	34	36					
+	ОП.04	Охрана труда			2*		38	38	36	36	2		24	30	8		38					
+	ОП.05	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4				150	150	120	112	12	18	121	150			54	96				
+	ОП.06	Безопасность жизнедеятельности			4		80	80	68	68	12		51	68	12		42	38				
+	ОП.07	Правовые основы профессиональной деятельности			5		50	50	48	48	2		28	38	12					50		
+	ОП.08	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	5				120	120	96	88	6	18	79	96	24			44	76			
+	ОП.09	Универсальные компетенции в профессиональной деятельности			1		36	36	36	36			27		36	36						
ПЦ.Профессиональный цикл							2570	2570	2274	2226	62	234	2091	1828	742	306	344	442	532	326	620	
+	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2		1122		274	274	246	246	10	18	216	212	62	146	128					
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			1		36	36	32	32	4		20	32	4	36						
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2		76	76	70	70	6		52	36	40	38	38					
+	УП.01	Учебная практика по ПМ.01			1		72	72	72	72			72	72		72						
+	ПП.01	Производственная практика по ПМ.01			2		72	72	72	72			72	72			72					
+	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	2				18	18				18			18		18					
+	ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	44		334	4	442	442	392	384	14	36	362	336	106			146	296			

-	-	-	Форма контроля				Итого акад.часов							Объем ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3	
			Экзамен	Зачет	Зачет оц.	КР	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест
Считать в плане	Индекс	Наименование														Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			3		36	36	32	32	4		21	34	2			36			
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4			4	172	172	136	144	10	18	125	86	86			74	98		
+	УП.02	Учебная практика по ПМ.02			3		36	36	36	36			36	36				36			
+	ПП.02	Производственная практика по ПМ.02			4		180	180	180	180			180	180					180		
+	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	4				18	18				18			18					18	
+	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3		3333		296	296	272	272	6	18	246	210	86			296			
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			3*		32	32	32	32			21	28	4			32			
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			3*		66	66	60	60	6		45	38	28			66			
+	УП.03	Учебная практика по ПМ.03			3		36	36	36	36			36	36				36			
+	ПП.03	Производственная практика по ПМ.03			3		144	144	144	144			144	108	36			144			
+	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	3				18	18				18			18			18			
+	ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	66		556		410	410	368	360	6	36	344	172	238					150	260
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			5		34	34	32	32	2		22	30	4					34	
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6				106	106	76	84	4	18	70	34	72					44	62
+	УП.04	Учебная практика по ПМ.04			5		72	72	72	72			72	36	36					72	
+	ПП.04	Производственная практика по ПМ.04			6		180	180	180	180			180	72	108						180
+	ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6				18	18				18			18						18
+	ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	55		445		364	364	320	312	8	36	290	284	80			236	128		
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			4		32	32	32	32			22	28	4			32			
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	5				134	134	100	108	8	18	88	76	58			60	74		

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

№	Наименование
Кабинеты:	
1	Социально-экономических дисциплин
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	Иностранного языка
4	Информационных технологий в профессиональной деятельности
5	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6	Экологических основ природопользования
7	Технологии кулинарного и кондитерского производства
8	Организации хранения и контроля запасов и сырья
9	Организации обслуживания
10	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
Лаборатории:	
1	Химии
2	Учебная кухня ресторана
3	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс:	
1	Спортивная инфраструктура, обеспечивающая проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом
Залы:	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал